Neues Forschungszentrum

K1-Kompetenzzentrum in Tulln widmet sich der Lebensmittelforschung vom Feld bis zum Teller.

Der Lebensmittelforschung vom Feld bis zum Teller steht im Mittelpunkt eines neuen Forschungszentrums, das Mitte März 2017 in Tulln (NÖ) eröffnet wurde. Ziel des Kompetenzzentrums ist es, die heimische Futter- und Lebensmittelproduktion sicherer und nachhaltiger zu machen und Innovationen voranzutreiben. Dazu arbeiten sechs wissenschaftliche Einrichtungen und über 30 Partner aus der Wirtschaft zusammen.

Das Kompetenzzentrum für Futter- und Lebensmittelsicherheit (Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation, FFoQSI, sprich: Foxi) wird im Rahmen des

Kompetenzzentrenprogramms COMET als K1-Zentrum gefördert. Für vier Jahre stehen insgesamt 16,4 Millionen Euro zur Verfügung, eine Verlängerung um weitere vier Jahre ist möglich. Die Hälfte des Budgets kommt von den Wirtschaftspartnern, fünf Prozent von den beteiligten Wissenschaftseinrichtungen und 45 Prozent von der öffentlichen Hand (zwei Drittel Bund, ein Drittel von Wien, NÖ, OÖ).

„Unser Asset ist, dass wir entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Pflanzenanbau über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung der Futter- und Lebensmittel forschen und die Spieler entlang dieser Kette zusammenbringen“, sagte der wissenschaftliche Leiter des Zentrums, Martin Wagner.

Durch den Austausch entlang der Produktionskette könne man auch Problemfälle besser verstehen, die von der Produktion bis zum Lebensmittel durchgetragen würden, erklärte er.

Als Beispiel nennt Wagner komplexe Vorgänge wie den Keimbefall eines Lebensmittels. Viele Keime würden erst im Halb- oder Endprodukt manifest, obwohl die Verunreinigung schon am Feld passiere. Durch die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Akteuren soll nachvollzogen werden, werden, an welcher Stelle der Produktionskette es Verfahren zur Gefahrenerkennung brauche.

Wagner ist Professor für Molekulare Lebensmittelbiologie an der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Neben dieser sind als wissenschaftliche Partner u.a. die Universität für Bodenkultur (Boku), die Fachhochschule Oberösterreich, das Austrian Institute of Technology (AIT) und die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) beteiligt. Wirtschaftspartner sind Firmen wie LGV-Frischgemüse, Philips, efko, Kärntnermilch, Radatz, Agrana oder Barilla.

Zwölf Projekte

Zwölf Forschungsprojekte wurden für das am Technopol des

Campus Tulln angesiedelte FFoQSI definiert, jeweils fünf für Produkte pflanzlicher und tierischer Herkunft sowie „zwei Blue-Sky-Projekte, die noch nicht so nahe an der Praxis sind und wo wir noch viel Grundlagenforschung investieren müssen“, so Wagner. Dabei gehe es um die Themen Nachverfolgbarkeit und Hygiene.

Im pflanzlichen Bereich werde von der Pflanzenqualität bis hin zu neuen funktionalen Drinks geforscht. LGV und AIT arbeiten etwa an einem besseren Verständnis der Interaktion von Bodenlebewesen (Mikrobiom) und Pflanze. Ein anderes Projekt beschäftigt sich mit der raschen und präzisen Detektion einer Krankheit bei Feldfrüchten, mit dem Ziel, nicht mehr das ganze Feld, sondern nur den betroffenen Bereich frühzeitig mit Pestiziden behandeln zu müssen.

Im Bereich tierischer Lebensmittel beginne die Forschung bei der Futtermittelproduktion und gehe über die Tiergesundheit, Schlachthygiene bis hin in den Konsumentenbereich, sagte Wagner. So werde etwa in einem Projekt mit der Firma Philips an neuen Verfahren gearbeitet, wie man Lebensmittel künftig schneller und kostengünstiger erhitzen kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at